



SUA - Provincia di Brindisi

Stazione unica appaltante

Comune di Mesagne



Bando di gara europea mediante Procedura Aperta

Procedura: Aperta ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs n. 50/2016

Criterio: Qualità/Prezzo ai sensi dell'Art. 95 c. 3 del Dlgs 50/2016

Oggetto: Procedura ad evidenza pubblica relativa ad affidamento in appalto del servizio di refezione scolastica del Comune di Mesagne per la durata di anni quattro - CIG: 7877924C88

SEZIONE I: AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

I.1) Denominazione, indirizzi e punti di contatto

Denominazione ufficiale	Comune di Mesagne
Indirizzo postale	Via Roma 2
Città	Mesagne (BR) cap 72017 Italia
Amministrazione aggiudicatrice	
Comune di Mesagne RUP ente committente Concetta Franco	Tel. 0831 732111
PEC Comune di Mesagne	info@pec.comune.mesagne.br.it
Sito web Comune di Mesagne	www.comune.mesagne.br.it
Stazione appaltante	
SUA - Provincia di Brindisi	Tel. 0831 565111 e-mail: sua@provincia.brindisi.it
Piattaforma telematica espletamento gara	
PEC SUA - Provincia di Brindisi	sua@pec.provincia.brindisi.it
Sito web SUA - Provincia di Brindisi	http://www.provincia.brindisi.it
	Pec: sua@pec.provincia.brindisi.it Dirigente SUA: Ing. Vito Ingletti tel. 0831565451 – 0831565251 e-mail: vito.ingletti@provincia.brindisi.it Francesco.civino@provincia.brindisi.it

I.2) Appalto congiunto

L'appalto è aggiudicato da una centrale di committenza

I.3) Comunicazione

I documenti di gara sono disponibili per un accesso gratuito, illimitato e diretto presso:

https://www.sua.provincia.brindisi.it/gare/id_1120-dettagli-

Ulteriori informazioni sono disponibili presso l'indirizzo sopraindicato.

Le offerte o le domande di partecipazione vanno inviate in versione elettronica all'indirizzo

https://www.sua.provincia.brindisi.it/gare/id_1120-dettagli-

I.4) Tipo di amministrazione aggiudicatrice

Ente pubblico territoriale

I.5) Principali settori di attività

Servizi generali delle amministrazioni pubbliche

Sezione II: Oggetto

II.1) Entità dell'appalto

II.1.1) Denominazione: Gara Europea a procedura aperta per l'affidamento del servizio di refezione scolastica del Comune di Mesagne.

CIG 7877924C88

II.1.2) Codice CPV principale:

55510000-8

Servizi di mensa

II.1.3) Tipo di appalto: SERVIZI

II.1.4) Breve descrizione:

Oggetto del presente appalto è la fornitura del servizio di refezione per le scuole di competenza del Comune di Mesagne. Per ulteriori informazioni si rifà rimando al capitolato tecnico per l'esecuzione del servizio.

II.1.5) Valore totale stimato

- A. Valore stimato complessivo della concessione per la durata dell'appalto (48 mesi) – € **1.656.469,512** oltre IVA di legge, corrispondente al dato storico degli ultimi 4 anni;
- B. L'importo degli oneri della sicurezza non soggetto a ribasso è quantificato in € 31.160,00;
- C. Il costo della manodopera non soggetto a ribasso è quantificato in € 902.730,60;
- D. Il valore posto a base d'asta è il costo del buono pasto pari ad € 5,089 al netto degli oneri della sicurezza pari ad € 0,096 e del costo della manodopera pari ad € 2,771, e cioè per un valore del buono pasto soggetto a ribasso di € 2,219;

II.1.6) Informazioni relative ai lotti

Questo appalto è suddiviso in lotti: NO

II.2) Descrizione: come al punto II.1.4

II.2.1) Denominazione: come al punto II.1.1) Lotto: **UNICO**

II.2.2) Luogo di esecuzione:

Codice ISTAT: 074012

Luogo di esecuzione: Comune di Mesagne (BR)

**II.2.3) Descrizione dell'appalto: (natura e quantità e/o indicazione di esigenze e requisiti)
Rimando al CSA**

II.2.4) Criteri di aggiudicazione

Offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi art. 95 comma 3, lett. a, d.lgs 50/2016 regolata dai seguenti criteri e sub criteri: **OFFERTA TECNICA PESO 70 PUNTI**

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX	Sub	SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	Sistema organizzativo e gestione del Servizio	10					
			1.1.	Modalità di scelta ed approvvigionamento delle derrate alimentari e sulle strategie di controllo per il mantenimento degli standards qualitativi dichiarati	4		
			1.2	Preparazione e confezionamento	2		
			1.3	Piano dei trasporti	2		
			1.4	Operazioni di pulizia e sanificazione	2		
2	Piano di organizzazione e gestione organico dedicato al servizio e piano formativo	10					
			2.1	Centro Cottura	4		
			2.2	Refettori	4		
			2.3	Piano formativo	2		
3	Piano di gestione degli imprevisti ed emergenze in caso di guasti ad impianti e apparecchiature delle cucine	5		Modalità di svolgimento e tempi	5		
4	Classe ecologica dei mezzi di trasporto adibiti alla consegna dei pasti. Allegare carta di circolazione e registrazione sanitaria	6					
			4.1	Classe euro 6			2
			4.2	Automezzi ad alimentazione metano o elettrica			4
5	Maggiore utilizzo di prodotti biologici rispetto alle percentuali riportate nelle specifiche tecniche di base. (Frutta, verdure ed ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine)	8					

			5.1	Fino al 60%			2
			5.2	Fino al 80% ulteriori punti da sommare al precedente			2
			5.3	Fino al 100% ulteriori punti da sommare ai precedenti			4
6	Maggiore utilizzo di prodotti IGO DOP e STG rispetto alle percentuali riportate nelle specifiche tecniche di base. (Frutta, verdure ed ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine)	8					
			6.1	Fino al 40%			3
			6.2	Fino al 60% ulteriori punti da sommare al precedente			2
			6.3	Fino al 80% ulteriori punti da sommare ai precedenti			3
7	Utilizzo del 100% di prodotti alimentari di produzione regionale	8					
			7.1	Pasta, farine			1
			7.2	Formaggi, latte e derivati			1
			7.3	Carne e salumi			1
			7.4	Verdure ed ortaggi			2
			7.5	Uova			1
			7.6	Frutta (esclusi frutti esotici)			1
			7.7	Olio extravergine			1
8	Iniziative di educazione alimentare rivolte agli utenti del servizio di refezione scolastica	4					
			8.1	Destinate agli utenti/alunni del Servizio di ristorazione scolastica			2
			8.2	Destinate alle famiglie di provenienza			2
9	Migliorie e offerte rispetto alle prescrizioni di Capitolato	6					
			9.1	Interventi integrativi di miglioramento funzionale in ordine al personale e all'organizzazione	2		
			9.2	Interventi integrativi di miglioramenti delle attrezzature ed arredi	2		

			9.3	Interventi di miglioramento delle condizioni logistiche e strutturali dei refettori	2		
10	Destinazione del cibo non somministrato	3					
			10.1	Soltanto dichiarazione			1
			10.2	Sottoscrizione di uno specifico Protocollo con Organizzazione non lucrativa di utilità sociale che distribuiscono gratuitamente i prodotti alimentari agli indigenti			2
11	Possesso di certificazione ISO 22000-2005 (sistema di gestione per la sicurezza alimentare)	2					
			11.1	NO			0
			11.2	SI			2
	TOTALE	70					

OFFERTA ECONOMICA PESO 30 PUNTI sull'importo di cui al punto II.1.5) lett. D.

II.2.5) Valore stimato complessivo della concessione IVA esclusa Valuta: euro 1.656.769,512 di legge come costituito al punto II.1.5

- Importo posto a base di gara al ribasso: € 2,219 (costo buono pasto al netto degli oneri della sicurezza e del costo della manodopera);

II.2.6) Durata del contratto d'appalto, dell'accordo quadro o del sistema dinamico di acquisizione

Durata in anni: 48 (MESI)

Il contratto d'appalto è oggetto di rinnovo: **NO**

II.2.7) Informazioni sulle varianti

Sono autorizzate varianti: **NO**

II.2.8) Informazioni relative alle opzioni

Opzioni: **NO**

II.2.9) Informazioni complementari

- a) **CIG:7877924C88**
- b) pagamento di € 140,00 a favore di ANAC, previa registrazione on line al "Servizio Riscossione Contributi" al portale <http://contributi.avcp.it> con versamento mediante carta di credito oppure in contanti, muniti del modello di pagamento, presso i tabaccai lottasti abilitati al pagamento dei bollettini, indicando codice fiscale e CIG di riferimento.
- c) per gli offerenti: garanzia provvisoria di euro **33.130,00** ai sensi dell'art. 93 del d.lgs. n. 50 del 2016, con efficacia non inferiore a 180 giorni dalla data di scadenza del presente bando;
- d) per l'aggiudicatario: garanzia definitiva di cui all'art. 103, commi da 1 a 5, del d.lgs. n. 50 del 2016;

- e) per l'aggiudicatario: polizze assicurative di cui all'art. 103, comma 7, del d.lgs. n. 50 del 2016;
- f) riduzione delle garanzie di cui alle lettere c) e d), ex art. 93, comma 7, del d.lgs. n. 50 del 2016;
- g) pagamenti secondo quanto prescritto nel Capitolato Speciale d'Oneri;
- h) l'offerta è impegnativa per il concorrente per 180 giorni dalla data di scadenza del presente bando;
- i) l'aggiudicatario deve rimborsare alla Stazione appaltante (Ente committente Comune di Mesagne), entro il termine di 60 (sessanta) giorni dall'aggiudicazione, le spese per le pubblicazioni sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana e sui quotidiani;

Sezione III: Informazioni di carattere giuridico, economico, finanziario e tecnico

III.1) Condizioni di partecipazione

III.1.1) Abilitazione all'esercizio dell'attività professionale:

- a) forma giuridica tra quelle ex art. 45, commi 1 e 2, del d.lgs. n. 50 del 2016;
- b) iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di Commercio Industria, Artigianato e Agricoltura per attività di ristorazione collettiva;
Il concorrente non stabilito in Italia ma in altro Stato Membro o in uno dei Paesi di cui all'art. 83, comma 3 del Codice, presenta dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato nel quale è stabilito;
Se Cooperativa o Consorzio, è richiesta l'iscrizione all'Albo delle Società Cooperative istituito con D.M. (Ministero delle Attività Produttive) del 23/06/04 e s.m.i.
In caso di Consorzio è richiesta l'iscrizione allo schedario generale della Cooperazione presso il Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale.
Il concorrente deve possedere la gestione completa, per il plesso scolastico in cui è prevista la cottura del cibo e per ogni mensa o refettorio servito, del sistema di autocontrollo previsto dal D.Lgs. n. 193/07 e Regolamento CE 852/04 e ss.mm.ii. (H.A.C.C.P.)
- c) Per tutti gli operatori economici: assenza motivi di esclusione ex art. 80 del d.lgs. n. 50 del 2016 e s.m.i, dichiarati come da disciplinare di gara sul DGUE;
- d) Costituiscono motivi di esclusione i provvedimenti di cui all'art. 80 comma 1 del d.lgs n. 50/16, relativi alle persone fisiche di cui al comma 3 del medesimo articolo, attualmente in carica; i motivi di esclusione di cui al comma 2 e al comma 5, lettere d), e), g), l) e m), in quanto pertinenti e applicabili, possono riferirsi ad uno dei soggetti di cui al comma 3 del medesimo art. 80;
- e) Per le persone fisiche di cui alla lettera e), cessate dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del presente bando di gara: assenza dei motivi di esclusione ex art. 80, comma 1 del d.lgs. 50/2016;
- f) Assenza di situazioni di cui all'art. 53, comma 16-ter del d.lgs. 165/01;
- g) Assenza di partecipazione plurima art. 48, comma 7, D. Lgs. n. 50 del 2016;010

III.1.2) Capacità economica e finanziaria

- a) Dichiarazione in originale di almeno due istituti bancari o intermediario autorizzato ai sensi del D.Lgs. 385/1993 da cui risulti espressamente, a pena di esclusione, "che l'impresa concorrente abbia sempre fatto fronte con regolarità e puntualità ai propri impegni e che abbia la disponibilità di mezzi finanziari tali da poter assumere il servizio oggetto del presente appalto". In caso di ATI detto requisito deve essere posseduto da ciascuna delle imprese concorrenti.
- b) Aver conseguito un fatturato annuo nel servizio oggetto dell'appalto riferito all'ultimo triennio (2016-2017-2018) non inferiore ad **€ 415.000,00 iva esclusa**; In caso di RTI o

aggregazione di rete, detto requisito deve essere posseduto dal raggruppamento nel suo complesso.

III.1.3) Capacità professionale e tecnica

- a) Espletamento nell'ultimo triennio di almeno un servizio analogo con produzione annua di pasti non inferiore a quella stimata per l'oggetto della gara, pari a n. 81.423 con attestazione di "buon esito" rilasciata dalle Committenti Istituzioni Scolastiche Pubbliche;
- b) possesso dei Certificati nei termini di validità, rilasciati da organismi accreditati, conformi alle norme europee, quali UNI EN ISO 9001/2008;
- c) Disponibilità di automezzi riservati al trasporto di alimenti (soglia minima Classe Euro 5), debitamente muniti di autorizzazione sanitaria;

III.2) Condizioni relative al contratto d'appalto

III.2.1) Condizioni di esecuzione del contratto d'appalto

- a. finanziamento mediante fondi comunali;
- b. subappalto non ammesso;
- c. controversie contrattuali deferite all'Autorità giudiziaria, con esclusione della competenza arbitrale;
- d. Determina a contrarre del Comune di Mesagne n. 819 del 17.04.2019 e 877 del 30/04/2019;
- e. controversie contrattuali deferite all'Autorità giudiziaria, con esclusione della competenza arbitrale, ai sensi dell'art. 209 del D.Lgs. n. 50/16;
- f. non sono consentite modifiche al contratto;
- g. l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

Sezione IV: Procedura

IV.1) Descrizione

IV.1.1) Tipo di procedura: Aperta (art. 60 d.lgs 50/16)

IV.1.2) Informazioni relative all'accordo sugli appalti pubblici (AAP)

L'appalto è disciplinato dall'accordo sugli appalti pubblici (AAP): SI

IV.2) Informazioni di carattere amministrativo

IV.2.1) Pubblicazione precedente relativa alla stessa procedura: NO

IV.2.2) Lingue utilizzabili per la presentazione delle offerte o delle domande di partecipazione: Italiano

IV.2.3) Periodo minimo durante il quale l'offerente è vincolato alla propria offerta

Giorni: 180 (dal termine ultimo per il ricevimento delle offerte)

IV.2.4) Termine per il ricevimento delle offerte: ore 12,00 del 14/06/2019

IV.2.5) Modalità di apertura delle offerte:

Inizio operazioni di gara (in seduta pubblica)

ore 10,00 del 20/06/2019

Alle sedute aperte sono ammessi i rappresentanti o i delegati degli offerenti; con le modalità previste dal disciplinare di gara. Le sedute di gara si svolgeranno presso gli appositi uffici della SUA della Provincia di Brindisi.

Sezione V: Altre informazioni

V.1) Informazioni relative alla rinnovabilità

Si tratta di un appalto rinnovabile: NO

V.2) Informazioni complementari

- a) appalto indetto con determinazione della SUA. n. 343 del 06/05/2019;
- b) fanno parte integrante e sostanziale del presente bando: il disciplinare di gara e i suoi allegati, gli atti tecnico-amministrativi e progettuali di gara approvati dall'ente committente;
- c) il procedimento si svolge, prevalentemente, attraverso l'utilizzo della piattaforma telematica di e-procurement denominata "Tutto Gare" (nel seguito "Sistema"), il cui accesso è consentito dall'apposito link presente all'indirizzo internet <http://www.provincia.brindisi.it>, mediante la quale saranno gestite le fasi della procedura relative alla pubblicazione, presentazione, analisi, valutazione e ammissione dei candidati, ammissione e valutazione delle offerte, nonché le comunicazioni e gli scambi di informazioni ex art. 29, 52 e 76 del codice dei contratti pubblici. Le modalità tecniche per l'utilizzo del Sistema sono contenute nelle "Norme tecniche di utilizzo", ove sono descritte in particolare le informazioni riguardanti il funzionamento della piattaforma telematica, la dotazione informatica necessaria per la partecipazione alla procedura di gara, la registrazione alla piattaforma telematica e la forma delle comunicazioni da utilizzare; pertanto, la partecipazione alla procedura di gara avviene esclusivamente con la presentazione di tutta la documentazione richiesta dagli atti di gara, ivi compresa la presentazione dell'offerta, mediante caricamento (upload) della documentazione amministrativa, dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sulla predetta piattaforma telematica, con le modalità indicate nel disciplinare di gara;

L'offerta è composta dalle seguenti buste virtuali:

- A - **busta amministrativa:** con tutta la documentazione diversa dalle offerte tecnica ed economica;
- B - **busta tecnica:** con le proposte di miglioramento come prescritto dal disciplinare di gara, al fine di individuare gli elementi di valutazione di cui al punto II.2.4); l'offerta tecnica non può comportare aumento di spesa, né alcuna indicazione atta a far rilevare in anticipo alcun elemento afferente all'offerta economica;
- C - **busta economica:** con l'offerta di prezzo mediante ribasso percentuale, determinato con le modalità previste dal disciplinare di gara, applicato all'importo a base di gara di cui al punto **II.1.5) lett. D)** ai sensi dell'art. 95 comma 3 del d.lgs. 50/2016; è fatto obbligo (**pena esclusione**) all'offerente di indicare, nella propria offerta economica, i costi della manodopera e i costi di sicurezza aziendali; la valutazione delle offerte avviene a cura della commissione giudicatrice di cui all'articolo 77 del D. Lgs. n. 50 del 2016 e s.m.i., con le modalità previste nel disciplinare di gara;
- d) aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, sempre che sia ritenuta congrua e valida, con riserva di non procedere ad alcuna aggiudicazione, qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto;
- e) non sono ammesse offerte alla pari o in aumento;
- f) gli operatori economici in raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario devono dichiarare l'impegno a costituirsi; il capogruppo mandatario, i propri requisiti, le prestazioni o le quote di prestazioni che ciascuno intende assumere;

- g) i consorzi stabili e i consorzi di cooperative, se non eseguono i servizi in proprio, devono indicare i consorziati esecutori e quelli che apportano i requisiti e, per tali consorziati, dichiarazioni di assenza dei motivi di esclusione;
- h) ammesso avalimento alle condizioni di cui all'art. 89 del codice, come specificato nel disciplinare di gara;
- i) accettazione e sottoscrizione del protocollo di legalità e delle clausole contenute nel codice etico come previsto dal disciplinare di gara (art. 1, comma 17, legge 190 del 2012);
- l) indicazione del domicilio eletto per le comunicazioni e dell'indirizzo di posta elettronica e/o del numero di fax per ogni tipo di comunicazione;
- m) è richiesta l'allegazione del "PASSOE" rilasciato dall'ANAC ai sensi dell'art. 2, comma 3 lettera b) della deliberazione della stessa ANAC n. 157 del 17 febbraio 2016;
- n) ogni informazione, specificazione, modalità di presentazione della documentazione per l'ammissione, modalità di aggiudicazione, indicate nel disciplinare di gara e nel CSA parti integranti e sostanziali del presente bando, disponibili, unitamente al DGUE, ad accesso libero all'indirizzo internet <https://www.sua.provincia.brindisi.it/gare/id-dettagli> unitamente ai documenti posti a base di gara;
- o) RUP dell'Ente committente: Dott.ssa Concetta Franco, recapiti come al punto I.1);
- p) Dirigente SUA Provincia di Brindisi: Ing. Vito Ingletti, recapiti come al punto I.1);
- q) responsabile procedimento: Istruttore Direttivo Dott. Francesco Civino – SUA Provincia di Brindisi.

V.3) Procedure di ricorso

V.3.1) Organismo responsabile delle procedure di ricorso

Denominazione	Tar Lecce
Indirizzo postale	Via Rubichi 23/a
Citta	Lecce
Contatti	Tel. 0832276511 Fax 0832276545

V.4) Organismo responsabile delle procedure di mediazione

Responsabile unico del procedimento di cui al **punto V.2, lettera o)**.

V.4.1) Procedure di ricorso

Notifica alla Stazione Appaltante e ad almeno un contro interessato entro 30 giorni dalla:

- a) pubblicazione del presente bando per motivi che ostano alla partecipazione;
- b) pubblicazione sul profilo di committenza del provvedimento di ammissione ed esclusione;
- b) conoscenza del provvedimento di aggiudicazione per ogni altro motivo;

Deposito presso l'organismo di cui al punto V.3.1 Entro 15 giorni dalla notifica.

V.4.2) Servizio presso il quale sono disponibili informazioni sulla presentazione dei ricorsi

Responsabile del procedimento di cui al punto V.2 lett. o).

V.4.3) Pubblicazione bando di gara.

- GURI – Serie Speciale – Contratti Pubblici n. 54 del 10.05.2019;
- QUOTIDIANI:
 - La Notizia Ed. Nazionale 18.05.2019;
 - Libero Ed. Nazionale 18.05.2019;
 - Il Giornale Ed. Centro Sud 18.05.2019;
 - Il Corriere dello Sport Ed. Regionale 18.05.2019;
- ANAC: piattaforma digitale dei bandi di gara;

- Piattaforma informatica del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti;
- Profilo SUA Provincia di Brindisi: <https://www.sua.provincia.brindisi.it/>;
- Albo pretorio on line del Comune di Mesagne;
- Data di spedizione del presente avviso in GUUE: 06.05.2019.

Il Dirigente responsabile SUA
F.to Ing. Vito Ingletti

Brindisi, lì 10/05/2019